



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productkennis</li> <li>• Courante diëten</li> <li>• Eetstoornissen (<b>U</b>)</li> <li>• Veranderend voedingsgedrag</li> <li>• Trends (<b>U</b>)</li> <li>• ___Bijzondere voedingsgewoonten op filosofische, religieuze of culturele basis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.4 Voedingsbehoefte</li> <li>•</li> </ul>	
<p><b>C1.3</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>koude lijn</b> plannen, organiseren en opvolgen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technieken koude lijn</li> <li>• Materiële uitrusting van een koude lijn</li> <li>• Planning, organisatie en controle van een koude lijn</li> <li>• Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in koude lijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Module 3 Technieken</b></li> <li>• <b>Hoofdstuk 2 Soorten kooktechnieken</b></li> <li>• 2.1.2 koude lijn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> <li>• ___</li> <li>• 10</li> <li>• ___</li> <li>• ___</li> </ul>
<p><b>C1.4</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>warme lijn</b> plannen, organiseren en opvolgen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> <li>• ___Technieken warme lijn</li> <li>• ___Materiële uitrusting van een warme lijn</li> <li>• ___Planning, organisatie en controle van een warme lijn</li> <li>• ___Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in warme lijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• 2.1.1 warme lijn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> <li>• 9</li> </ul>
<p><b>C1.5</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht een <b>assemblagekeuken</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> <li>• ___Technieken assemblagekeuken</li> <li>• ___Materiële uitrusting van een assemblagekeuken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• 2.1.3 assemblage keuken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• 1011</li> </ul>

plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___ Planning, organisatie en controle van assemblage</li> <li>• ___ Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in assemblage.</li> </ul>		
<b>C1.6</b> De leerling kan binnen een gegeven opdracht een <b>combinatie</b> van verschillende systemen plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___ Gecombineerde technieken</li> <li>• ___ Materiële uitrusting</li> <li>• ___ Planning, organisatie en controle van gecombineerde systemen.</li> <li>• ___ Voorbeeld(en) van maaltijdverstrekking in combinatie van verschillende systemen.</li> </ul>		
<b>C1.7</b> De leerling kan binnen een gegeven opdracht verschillende systemen van distributie plannen, organiseren en opvolgen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten distributiesystemen</li> <li>• Planning, organisatie en controle van distributiesystemen</li> <li>• Systemen aansluitend bij de verschillende contexten.</li> </ul>	<b>Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting</b> <b>Hoofdstuk 6 Distributie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6</li> <li>• 2</li> <li>-</li> <li>6</li> <li>9</li> </ul>

### 1.1.2 **Deelcompetentie 2**

**C2 De wetgeving van veilig, voedselveilig en milieubewust handelen toepassen.**

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)	Cursus 'Grootkeuken & catering' i.s.m. Horeca vorming Vlaanderen	Blz.
<p><b>C2.1</b></p> <p>De leerling kan de voorschriften voor het <b>welzijn</b> op het werk toepassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigerende wetgeving (welzijn op het werk): <ul style="list-style-type: none"> <li>○ controlesystemen</li> <li>○ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen</li> <li>○ signalisatie</li> <li>○ pictogrammen</li> <li>○ noodprocedures</li> <li>○ evacuatieprocedures</li> <li>○ risicoanalyses</li> <li>○ meldingsprocedures</li> </ul> </li> <li>• Preventiedienst (interne en externe dienst; comité)</li> <li>• Agressie, pesterijen, ongewenst seksueel gedrag</li> <li>• Ergonomie</li> <li>• Veiligheid bij het werken met onderhoudsproducten en apparatuur.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Werkboeken Voedselveiligheid voor de horecasector</b> (Horeca Vorming Vlaanderen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<p><b>C2.2</b></p> <p>De leerling kan de <b>milieuvoorschriften</b> toepassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigerende milieuwetgeving: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ afvalvoorkoming en -verwerking</li> <li>○ rationeel energieverbruik</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<p><b>C2.3</b></p> <p>De leerling kan de regels van de <b>voedselveiligheid</b> conform de</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselveiligheid FAVV</li> <li>• Controlechecklist FAVV</li> <li>• Intern autocontrolesysteem m.b.t.:</li> </ul>		

autocontrolegids toepassen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ontwerp en infrastructuur en uitrusting</li> <li>○ hanteren van levensmiddelen, met inbegrip van verpakken, etiketteren, vervoeren en opslaan</li> <li>○ de behandeling en het beheer van afval van levensmiddelen</li> <li>○ de bestrijding van schadelijke dieren, de aanwezigheid van een ongediertebestrijdingsplan</li> <li>○ de procedures voor reinigen en ontsmetten</li> <li>○ de kwaliteit van het gebruikte water</li> <li>○ de beheersing van de koude keten en/of warme keten en het registreren en het beheer van non-conformiteiten</li> </ul>		
-----------------------------	--	--	--

### 1.1.3 **Deelcompetentie 3**

#### **C3 Participeren aan het personeelsbeleid in een grootkeuken.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>	<b><i>Cursus ‘Grootkeuken &amp; catering’ i.s.m. Horeca vorming Vlaanderen</i></b>	<i>Blz.</i>
<b>C3.1</b>  De leerling kent de regels van het aanwerven en ontslaan van personeel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeidswetgeving, onder meer i.v.m. het aanwerven en ontslaan personeel</li> <li>• Arbeidsreglement</li> <li>• CAO</li> </ul>	<b>Werkboeken Voedselveiligheid voor de horecasector</b>  (Horeca Vorming Vlaanderen)	

<b>C3.2</b> De leerling kent de arbeidscontracten, die courant gebruikt worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeidscontracten</li> <li>• Sollicitatiegesprekken</li> </ul>		
<b>C3.3</b> De leerling kan de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organogram</li> <li>• Functiebeschrijvingen</li> <li>• Organisatieschema</li> <li>• Werkroosters</li> <li>• Taakdifferentiatie</li> <li>• Functioneringsgesprekken</li> <li>• Evaluatiegesprekken (<b>U</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Module 4 Communicatie en organisatie</b></li> <li>• <b>Hoofdstuk 6 Organisatie</b></li> <li>• 6.2 Functies in de grootkeuken &amp; catering – organogram</li> <li>• 6.3 De kernfuncties</li> <li>• 6.4 Diensten, werkrooster en planning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>• 6</li> <li>4</li> <li>-</li> <li>6</li> <li>6</li> <li>• 6</li> <li>7</li> <li>-</li> <li>7</li> <li>0</li> <li>• 7</li> <li>1</li> <li>-</li> <li>7</li> <li>4</li> </ul>
<b>C3.4</b> De leerling kan de teamleden coachen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coachingtechnieken</li> <li>• Teamvergaderingen</li> <li>• Gedragscode</li> </ul>	<b>Hoofdstuk 4 Coaching</b>	26 - 43
<b>C3.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Checklists aansluitend bij de opdracht van teamleden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4.6.10 personeel beoordelen en rapporteren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4</li> <li>2</li> <li>-</li> </ul>

De leerling kan het werk van de teamleden controleren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Systematisch controleren en bijsturen</li> </ul>		4 3
<b>C3.6</b> De leerling kan zorgen voor een optimale interne communicatie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horizontale en verticale communicatie met personeel en directie</li> <li>• Handleidingen voor personeel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hoofdstuk 1 Communicatie</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 – 8</li> </ul>
<b>C3.7</b> De leerling kan zorgen voor een optimale communicatie met externen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communicatie met klanten, leveranciers en andere externen</li> <li>• Nazorg contacten met klanten en leveranciers</li> <li>• Klachtenbehandeling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>• <b>Hoofdstuk 5 Klachtenbehandeling</b></li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>• 44 - 57</li> <li>•</li> </ul>

#### 1.1.4 **Deelcompetentie 4**

**C4 Het productieproces in een grootkeuken plannen, organiseren, opvolgen en bijsturen, met oog voor de kwaliteit van het te realiseren product.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>	<b><i>Cursus 'Grootkeuken &amp; catering' i.s.m. Horeca vorming Vlaanderen</i></b>	<i>Blz.</i>
<b>C4.1</b>		<b>Module 1 Voeding</b>	•

<p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht instaan voor de <b>menuplanning</b> voor de verschillende in C1 genoteerde contexten en doelgroepen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedingsleer</li> <li>• Voedingswaarde</li> <li>• Beïnvloedende factoren op de samenstelling van een gerecht of menu</li> <li>• Maaltijd- en menutypes</li> <li>• Menucycli</li> <li>• Wijze van portioneren</li> <li>• Regels voor gezonde voeding</li> </ul>	<p><b>Hoofdstuk 1 Voedingsleer</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1</li> <li>7</li> <li>–</li> <li>8</li> <li>7</li> </ul>
<p><b>C4.2</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht instaan voor de nodige <b>bestellingen</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productkennis</li> <li>• Convenience producten</li> <li>• Productcontrole</li> <li>• Kwaliteitsbewaking bij bestellingen</li> <li>• Oorsprong van producten (traceerbaarheid)</li> <li>• Het opslaan van de geleverde producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• <b>Hoofdstuk 2 Voedingsmiddelen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• 8</li> <li>8</li> <li>-</li> <li>1</li> <li>4</li> <li>2</li> </ul>
<p><b>C4.3</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>voorbereidende werkzaamheden</b> voor productie en distributie plannen, organiseren en laten uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkzaamheden volgens productiefiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ voedingsproducten aansluitend bij de opdracht</li> <li>○ te gebruiken materiaal en apparatuur</li> <li>○ instructie- en veiligheidsfiches; gebruiksaanwijzingen</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<p><b>C4.4</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>productie</b> in een</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meten en registreren</li> <li>• Bijsturen van het proces i.f.v. de gewenste kwaliteit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>



<p>grootkeuken plannen, organiseren, (laten) uitvoeren en zo nodig bijsturen.</p>			
<p><b>C4.5</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>kwaliteit</b> bewaken van het te realiseren <b>product</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kwaliteitskenmerken: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ organoleptische</li> <li>○ nutritionele</li> <li>○ afleveringsvoorwaarden</li> </ul> </li> <li>• Temperatuurbewaking naargelang het gebruikte concept</li> </ul>		•
<p><b>C4.6</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>kwaliteit</b> bewaken van de te realiseren <b>dienstverlening</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variatie in het aanbod, zowel van producten als van diensten</li> <li>• Informatie en communicatie naar en van de klanten</li> <li>• Klantvriendelijkheid van het personeel</li> <li>• Betaalsystemen</li> </ul>		•
<p><b>C4.7</b></p> <p>De leerling kan binnen een gegeven opdracht de <b>werkzaamheden</b> op het <b>einde</b> van de <b>dienst</b> in een grootkeuken plannen, organiseren en laten uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restenbehandeling</li> <li>• Onderhoud van toestellen en materiaal</li> <li>• Vaatwas</li> <li>• De opruim en de reiniging van lokalen</li> </ul>	<p><b>Module 3 Technieken</b></p> <p><b>Hoofdstuk 4 Bewaartechnieken in de grootkeuken</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 1 – 2 4</li> </ul>

1.1.5 **Deelcompetentie 5**

**C5 Een correcte prijszetting maken voor het te realiseren grootkeukenproject.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>	<i>Cursus 'Grootkeuken &amp; catering' i.s.m. Horeca vorming Vlaanderen</i>	<i>Blz.</i>
<p><b>C5.1</b></p> <p>De leerling kan inkooporganisaties kritisch benaderen en verantwoorde keuzes maken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>D</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• De inkoopspecificaties</li> <li>• Prijzen en hun context</li> <li>• Aankoopmethodes</li> <li>• Leveringsvoorwaarden bij inkoop</li> <li>• Wanneer kopen we in?</li> <li>• Inkoop in relatie tot ethiek, hygiëne, veiligheid en milieu</li> <li>• Communicatie met leverancier/vertegenwoordigers</li> <li>• Advies inwinnen</li> <li>• Binnen de inkooporganisatie komen tot een correcte prijs/ kwaliteitsverhouding</li> <li>• Kunnen anticiperen op aanbod van vertegenwoordiger/ leverancier</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• <b>Module 4</b></li> <li>• <b>deels: hoofdstuk 7 Voorraadbeheer</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>• 7 8 - 9 6</li> </ul>
<p><b>C5.2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Kostprijs en verkoopprijs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>

De leerling kan binnen een gegeven opdracht een realistische verkoopprijs bepalen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten en uitgaven</li> <li>• Directe en indirecte kosten</li> <li>• Vaste en variabele kosten</li> <li>• De kostencategorieën</li> <li>• Kostenbeheersing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verwijzing naar handboek 'Ondernemen in de horeca'</b></li> <li>• <b>___(Horeca Vorming Vlaanderen)</b></li> </ul>	
--	--	--	--

1.1.6 **Deelcompetentie 6**

**C6 Promotie** voeren voor het aanbod binnen een context.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Leerinhouden (ondersteunende kennis en vaardigheden)</i>	<i>Cursus 'Grootkeuken &amp; catering' i.s.m. Horeca vorming Vlaanderen</i>	<i>Blz.</i>
<p><b>C6.1</b></p> <p>De leerling kan een gericht marketing- en verkoopbeleid voeren aangepast aan de context.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> <li>• Consumentengedrag</li> <li>• Invloeden op consumentengedrag</li> <li>• Verkooptechnieken</li> <li>• Concurrentie-analyse</li> <li>• Publiciteitsvoering</li> <li>• Promotie</li> <li>• Opbouw klantrelatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ___</li> </ul>
<p><b>C6.2</b></p> <p>De leerling kan een</p>			

aanbod bepalen overeenkomstig de doelgroep (context) en de beschikbare systemen.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Marktaanbod, aansluitend bij verschillende doelgroepen, contexten en systemen</li><li>• Aantrekkelijk aanbod i.v.m. maaltijden, sfeerzetting, dienstverlening afhankelijk van de gekozen context en doelgroep</li></ul>		
--	---	--	--